

RutinX

Tatarischer Buchweizen Crisp

Art. Nr.: 100870
EAN Nr.: 4025819005936
Ref. Nr.: 20190506

20220501

Beschreibung

RutinX ist ein besonderes Produkt aus dem Tatarischen Buchweizen. Wertvolle Rohstoffe werden durch Fermentation sowie einen patentierten Prozess zu dieser Spezialzutat für Backwaren veredelt.

Tatarischer Buchweizen wird seit Jahrhunderten in Europa und Asien angebaut und zeichnet sich u.a. durch einen hohen Zinkgehalt aus. In Backwaren bringt RutinX einen feinen Buchweizengeschmack sowie eine ansprechende und reichhaltige Optik.

Zutaten:

Tatarischer Buchweizenvollkornmehl, Erbsenprotein, Hefe*.

* Verarbeitungshilfsstoff muss im Endgebäck nicht deklariert werden.

Dosierung:

Ca. 5 % auf Getreidemahlerzeugnis

Eigenschaften

Erscheinung: grünlicher Crisp

Chemisch-/physikalische Daten:

Feuchte (2 h, 130 °C) [%]: max.9

Nährwertangaben per 100g*:

Energie [kJ]/ [kcal]	1543/365
Fett [g]	3,7
davon gesättigte Fettsäuren [g]	0,65
Kohlenhydrate [g]	65,7
davon Zucker [g]	1,0
Ballaststoffe [g]	5,57
Eiweiß [g]	14,4
Salz** [g]	0,08
Zink [mg]	49,4

* Die Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

** Berechnung Salz: 2,5 x Gehalt Natrium in g (gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011)

Haltbarkeit/Lagerung:

Die Haltbarkeit des Produktes beträgt bei ungeöffneten Packungen 12 Monate.

Kühl, trocken und sachgemäß, jedoch nicht in unmittelbarer Nähe von artfremden Produkten.

RutinX Tatarischer Buchweizen Crisp

Art. Nr.: 100870

20220501

Ref. Nr.: 20190506

Verpackung:

In 15 kg Papiersäcken auf einer 450 kg Palette verpackt (andere Verpackungsgrößen auf Anfrage)

Erfüllt die Anforderungen des europäischen Rechts

Schwermetalle:

Erfüllt die Anforderungen des europäischen Lebensmittelrechts

Pestizide/Mycotoxine:

Erfüllt die Anforderungen des europäischen Lebensmittelrechts

Allergenkennzeichnung:

Allergene Zutaten gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 sind in der Zutatenliste genannt.

Unter Berücksichtigung möglicher Kreuzkontaminationen auf unseren Produktionslinien können wir Spuren folgender Allergene gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 nicht ausschließen: glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Produkte.

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (z. B. Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, etc.) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen weiteren Allergenen zu geben.

Sonstiges:

Nur für die gewerbliche Weiterverarbeitung zu Lebensmitteln. Nicht für die Abgabe an den Endverbraucher.

Unsere Auskünfte über mögliche Verarbeitungs- und Anwendungsmöglichkeiten von unseren Produkten und Verfahren, unsere technische Beratung und sonstige Angaben auch im Rahmen von Versuchen sind unverbindlich. Sie befreien unsere Kunden nicht von der eigenen Prüfung der von uns gelieferten Produkte auf ihre Eignung für die beabsichtigten Verfahren und Zwecke und in Bezug auf die Verletzung etwaiger Schutzrechte Dritter oder gesetzlicher, insbesondere lebensmittelrechtlicher, Bestimmungen. Vereinbart sind allein unsere jeweiligen Spezifikationen. Wir liefern unsere Produkte auf Grundlage unserer "Allgemeinen Verkaufs- und Geschäftsbedingungen".